Restaurant Waldcafé Speise & Getränkekarte

Saison 2026 - mit gegenzeichnet Allergenen-Lebensmittel

Herzlich willkommen in unserem Restaurant Waldcafe,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein,
unsere Speisekarte zu entdecken. Bei uns legen wir großen Wert auf Transparenz und Gesundheit, daher kennzeichnen wir alle Gerichte mit möglichen Allergenen. Zudem bieten wir eine Auswahl von köstlichen veganen und vegetarischen Speisen an.
Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Guten Appetit!

Suppen

Pilz-Consommé – kräftige Brühe von Waldpilzen 14 €
mit Maronen-Maultaschen / Waldpilze
*10 *11 *12 *13

Saisonale Suppe

Bitte Fragen Sie unsere Servicepersonal

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Vorspeisen

Die Karotte – in 3 Texturen 18 €
- Geschmorte violette Urkarotte mit Miso-Glasur
- Panna-Cotta von der gelben Karotte mit Ingweraroma
- oranger Karotten-Biskuit & Erbsensprossen

* 12 *13 *17

Wintergarten - der vitale Salat 16 €
Kale (feiner Grünkohl) / griechischer Feta / Quinoa / Bodensee Apfel
Granatapfel / Sonnenblumenkerne / Cranberry / Curry-Dijonsenf-Dressing
*10 *18

Entenpastete im Teigmantel - Pâté en croûte 22 €
Entenpastete mit Pistazien, Maronen & Portwein
Preiselbeer-Cranberry-Chutney / bunter Pflücksalat mit Walnuss-Dressing
*8 *10 *12 *13 *15

Rote Bete Lachsforelle – mit Gin-Kräuter-Beize 22 €
Lachsforelle mit Rote Bete und Gin hausgebeizt
Meerrettich-Gel / gepickelte Bete / Gurken / Dill / Pumpernickel-Erde
*4 *12 *13 *20

Tempura Gambas – Argentinische Wildfang Gambas 24 €
Argentinische Rotgarnele / Tempura / Papaya-Mango-Chili-Dip
*12 *13 *21

Involtini – ein Stück Italien auf dem Teller 22 €
Röllchen vom Kalbsrücken, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Pecorino
wilder Brokkoli / Tomaten-Basilikum-Jus / geröstetes Brot
*3 *10 *11 *13 *15

Pasta alla Vodka – Klassiker der italo-amerikanischen Küche 15 €
Pipe Rigate / Tomate / Vodka / Parmigiano Reggiano / Basilikum
*10 *11 *12

Trüffelpommes – die Deluxe Pommes 17 €
Pommes Frites / Parmigiano Reggiano / Trüffelmayonnaise / gehobelter Herbst-Trüffel
*10 *11 *12

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten – mit seiner eigenen Soße 33 €
Schmorzwiebeln / saisonales Gemüse / hausgemachte Spätzle
*4 *10 *11 *12 *13

Kalbsbäckchen - verfeinert mit Tonkabohne 34 €
Portwein Schalotten / gebackenes Ofengemüse / cremiges Kartoffelpüree
*10 *13

Entenbrust rosa gebraten – mit Kaffir-Limetten-Jus 29 €
Karotten-Ingwer-Creme / Bimi Brokkoli / Mandelbällchen
*10 * 11 *12 *17

Filet vom Kalb - in Waldpilzasche ummantelt 42 €
Brombeerjus / Selleriecreme / wilder Blumenkohl / Dauphine Kartoffeln
*10 *11 *12 *13

Supreme vom Perlhuhn – mit Orangen-Kardamom-Jus 27 €
Kurkuma-Gemüse-Couscous / Artischocke / Granatapfel / Mandel-Crunch
*4 *13 *15

Wiener Schnitzel – der Klassiker 30 €
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken / Zitrone / Preiselbeeren / Pommes Frites
*2 *3 *4 *6 *10 *11 *12

Sie möchten eine andere Beilage? Gerne!

- hausgemachte Spätzle *10 *11 *12 + 0 €
- cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln *10 *11 *12 + 4 €
- Pommes Frites + 0 €
- Dauphine Kartoffeln oder Mandelbällchen *10 *11 *12 *15 + 2 €
- cremiges Kartoffelpüree *10 + 2 €
- Trüffelpommes *10 *11 *12 + 8 €
- nur saisonales Gemüse *10 + 2 €
- Blattsalat (Statt Gemüse oder Sättigungsbeilage) *17 *18 + 3 €
- zusätzlich einen kleinen Blattsalat *17 *18 + 8 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Empfehlungen

Da wir unserer kreativen Küche keine Grenzen setzen möchten,
können in unseren Tagesempfehlungen alle Allergen Zutaten darin enthalten sein.
Gern geben wir Ihnen Auskunft über die verwendeten Zutaten.

Hauptgänge

Zanderfilet – auf der Haut gebraten 30 €
Buttermilch Beurre Blanc / Kürbis-Risotto / Baby-Mangold-Salat
*10 *13 *18

Pasta alla Diavola di Mare 25 €
Calamarata Pasta / pikante Salami / Calamari / Fenchel / Tomaten / Olivenöl
*3 *7 *9 *12 *13

Kürbis-Gnocchi – herbstlich, vegetarisch, lecker 22 €
hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi in Butter gebraten
Parmesansoße / wilder Brokkoli / Kürbiskerne / gehobelter Parmigiano Reggiano
*10 *11 *12 *13

Pilz-Wellington – Genuss ohne Fleisch 25 €
veganer Braten aus Pilzen & Tofu in einer knusprigen Blätterteighülle
Rote-Bete-Jus / Selleriecreme / gebackenes Ofengemüse
*12 *13 *17 *18*23

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Kinderspeise Karte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Pommes Frites 7 €
frittierte Kartoffelstäbchen mit Ketchup

Spätzle mit Rahmsoße ** 4 *10 *11 *12 *13* 7 €

Was macht den Schwaben groß? Spätzle mit Soß!

„Gedrehte Wurm-Parade“ 7 €
Bandnudeln mit Tomatensoße & Parmesan *10 *12

„Goldstücke mit Räuber-Fritten“ 13 €
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites & Ketchup *11 *12

„Räuber-Stampf mit bunten Edelsteinen“ 7 €
Kartoffelpüree mit buntem Gemüse & Rahmsoße *10

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb *11 *12 17 €
Beilage zur Wahl:
Pommes Frites / Ketchup **oder** hausgemachte Spätzle / Rahmsoße ** 4 *10 *11 *12 *13*

Nachtisch

1 Bobbele Eiscreme (Vanille / Schokolade) 3 €
(*4 *10 *11 *15 *16 *17 / *6 *10 *17)

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Dessert

„Das Geheimnis des Glücklichseins ist,

Versuchungen nachzugeben“ - OSCAR WILDE

Pistazien-Tiramisu 13 €
Löffelbiskuit / Espresso / Pistazien-Mascarpone-Creme / Pistazien-Crunch
*10 *11 *12 *15

Crème brûlée – trifft Aprikose 13 €
Amaretto Crème brûlée / Amarettini / Aprikosen-Eis
*10 *11

Mango Törtchen – vegan kann verdammt lecker sein 13 €
Chia-Mango-Mousse auf knusprigem Haferkeksboden / cremiges Kokos-Eis
*12

Belgische Schokolade & Cassis 13 €
Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern / Bourbon-Vanillesauce / Cassis-Sorbet
*10 *11 *12

Die kleine Dessert-Lust

Affogato - köstliches Espresso Dessert 6 €
1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten Espresso übergossen
*1 *4 *10 *11 *15 *16 *17

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Eiscreme

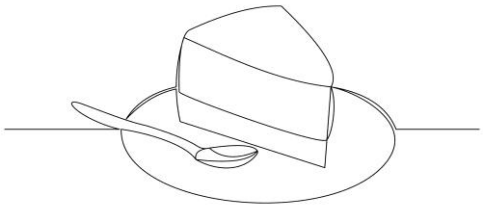
unsere Sorten

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-
*4 *10 *11 *15 *16 *17 *6 *10 *17 *4 *6 *17

je Kugel / 3 €
*10 Portion Schlagsahne / 1 €

Baileyes *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

Kuchen - selbst gebacken (nur Sontags)



unseren aktuellen Sorten!

*11 *12 *15 Stück Kuchen / 4,50 €

*10 Portion Schlagsahne / 1€

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Aperitif – Schön das Sie da sind!

Aperol ‚Sprizz' / Aperol, Soda, Prosecco (*4 / *12)	0,2 l / 8,00 €
Limoncello ‚Tonic' / Limoncello, Schweppes Tonic & Rosmarin (*2 *4* 12)	0,2l / 8,00 €
‚Hugo' / Prosecco, Holundersirup, Soda & Minze (*12 /*22)	0,2l / 8,00 €
Kessler Sekt Rosé (*22) Deutschlands älteste Sektkellerei, in Esslingen	0,1l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S (*22)	0,1l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S Schorle (*22)	0,2l / 6,50 €
Martini bianco / rosso (*3 / *6 / *22)	5cl / 6,00 €
Campari Bitter / Soda oder Orange (*4)	0,2l / 6,00 €

Alkoholfrei Aperitif

San Pellegrino **Sanbittér** / on the Rock (*10 / *22)	0,1l / 4,00 €
San Pellegrino **Sanbittér** / Orange (*10 / *22)	0,2l / 5,00 €
‚Hugo Alkoholfrei' / Schweppes Ginger Ale, Holundersirup, Soda & Minze (*4 /*6/*12)	0,2l / 6,50 €

Unsere Biere

Biere aus der Brauerei Berg in Ehingen/Berg

Berg **„Original Hell"** (*12)	0,5l / 5,00 €
Berg **„Pils"**(*12)	0,3l / 4,50 €
Berg **„Hefeweizen"**(*12)	0,5l / 5,00 €
Berg **„Kristall Weizen"**(*12)	0,5l / 5,00 €
Berg **„Weizen Alkoholfrei"** (*12)	0,5l / 5,00 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei (*12)	0,33l / 4,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser classic / still	Glas / 0,3l / 2,50 €
Taunusquelle - medium	Flasche / 0,75 l / 7,50 €
Taunusquelle - naturelle	Flasche / 0,75 l / 7,50 €

„HAUS LIMONADE“ fruchtig, sauer, süß und erfrischend lecker	Glas / 0,3 l / 5,00 €
Rhabarberlimo	Flasche / 0,33 l / 4,50 €
ICE TEA Peach (*5 / *6)	Flasche / 0,33 l / 4,50 €
Saftschorle	Glas / 0,3l / 4,00 €

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja-Nektar oder Holunderblütensirup

Saft Pur Glas / 0,3l /4,50 €

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi / Zitronenlimo Glas / 0,3l /3,50 €

(*1 / *4 / *6) / (*1 / *4 / *6) / (*4 / *6) (*1 / *4 / *6) / (*5)

Bitter Lemon (*2 / *5 / *6)	Flasche / 0,2 l / 3,50 €
Tonic Water (*2 / *5 / *6)	Flasche / 0,2 l / 3,50 €

Heißgetränke von Giulio Caffe Bio-Tee von Samov

Tasse Kaffee (*1)	3,50 €	**Pfefferminz** - Master Mint	4,00 €
Cappuccino (*1 / *10)	4,50 €	**Früchte** - Maybe Baby	4,00 €
Espresso (*1)	2,50 €	**Kamille** - Smooth Operator	4,00 €
heiße Schokolade (*10)	4,00 €	**Kräuter** - Space Cookie	4,00 €
heiße Schokolade mit Sahne (*10)	4,50 €	**Grüner Tee** - Low Rider (*1)	4,00 €
		Schwarzer Tee - High Darling (*1)	3,50 €

auch mit **Hafermilch** möglich + 0,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eiererzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) (* 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse